



## Projekt: „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“

### 1. Hintergrund des Projektes

„Wir kennen heute von allem den Preis, aber von nichts mehr den Wert“, erkannte bereits Oscar Wilde. Leider liegt in diesem kurzen Satz sehr viel Wahrheit verborgen: Wenn die Kenntnis über den Wert von Dingen verloren geht, dann verlieren diese ihre Existenzberechtigung. Werte bilden sich vor allem über Beziehungen. Fehlt die Beziehung zum Lebensmittel, verliert es an Wert und degradiert zu einem „Nahrungsmittel“.

In „Lebensmitteln“ stecken nicht nur unendlich viele Werte, wie beispielsweise Respekt vor der Natur, Wertschätzung für das Korn oder den Samen, Zeit, die man schenken oder Geduld, die man aufbringen muss, sondern sie sind im Vergleich zum „Fastfood“ auch reicher an Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Kinder müssen den Zugang zu einer gesunden Umgebung und geeigneten Lebensmitteln erhalten, damit sie ursprünglich-naturhafte Erfahrungen sammeln können – auch in den Schulen (H. Hesecker, S. Beer, 2004).

### 2. Projektziele „ganzheitliches Lernen mit Kopf, Hand und Herz“

- Schülerinnen und Schülern eine **gesunde Lebens- und Ernährungsweise** nahe zu bringen
- Stärkung des **Umweltbewusstseins, Wertschätzung und Respekt für die Lebensmittel**, den Umgang mit und in der Natur, die Fähigkeit, die eigenen Hände zu gebrauchen und Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln zu lernen
- **Stärkung sozialer Kompetenzen:** die Schülerinnen und Schüler erarbeiten gemeinsam ein Rezept, geben einander Hilfestellungen, je besser die Lernenden zusammenarbeiten und sich gegenseitig unterstützen, desto besser wird auch das Ergebnis. Das anschließende gemeinsame Essen ist nicht bloß Nahrungsaufnahme, sondern eine wichtige soziale Handlung, welche die Möglichkeit bietet sich auszutauschen und den Zusammenhalt zu stärken. Dabei geht es auch soziale Normen beim gemeinsamen Essen zu erlernen.
- Kompetenzen der Lehrpersonen zu vertiefen
- Lehrpersonen und Eltern in ihrer Vorbildfunktion zu unterstützen
- Erleben, dass das Zusammenspiel von verschiedenen Experten gewinnbringend sein kann (Lehrpersonen, Eltern, Berater/in im Bereich Gesundheitsförderung, Bäuerinnen und Südtiroler Bäuerinnenorganisation)

### 3. Welche Zielgruppen sollen angesprochen werden?

Das Projekt richtet sich an die Lehrpersonen, an die Schülerinnen und Schüler der deutschsprachigen Grund- und Mittelschulen in Südtirol und deren familiären Bezugspersonen.

### 4. Zeitrahmen und Inhalt

#### Stundenmodell

Der Zeitrahmen des Projekts beträgt insgesamt 21 Stunden. Zusätzlich kann ein Besuch auf einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb veranstaltet werden, dies steht jeder Schule frei:

Auftakt ist ein **Einführungstreffen der Lehrpersonen** mit dem/der Berater/in im Bereich Gesundheitsförderung und der Brotzeitbäuerin.

Bei diesem Treffen werden die Mitglieder des Klassenrates zum einen in die Grundlagen und Methoden des Projekts eingeführt und zum anderen werden unter Berücksichtigung der Situation und der Bedürfnisse gemeinsam die Rahmenbedingungen und Ressourcen geklärt.

Pflichtmodule	Stunden
<b>Einführungstreffen</b> mit den Lehrpersonen	1,5 Stunden
<b>Arbeit mit den Eltern</b>	2,5 Stunden
<b>Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern</b>	12 Stunden
<b>Abschlussfest</b>	4 Stunden
<b>Reflexion des Projektes</b>	1 Stunde
<b>Summe der Stunden</b>	<b>21 Stunden</b>
<b>Wahlmodul (nicht verpflichtend, wird daher nicht in diesem Rahmen finanziert)</b>	
<b>Ausflug zu einem zertifizierten „Schule am Bauernhof“- Betrieb</b>	1 Vormittag



Beim **Elternabend** wird den Eltern das Projekt vorgestellt. Die Eltern können zusammen mit der Brotzeitbäuerin auch ausgewählte Gerichte zubereiten.

Die **drei Arbeitstage (drei Vormittage/ Nachmittage)** der Schülerinnen und Schüler mit der Brotzeitbäuerin können in Themen unterteilt werden. Jeder Tag kann zum Beispiel den Focus auf ein bestimmtes Lebensmittel legen: etwa auf Getreide, Kräuter und Gewürze, Gemüse (insbesondere Kartoffel) und Obst, auch das Ei und Milchprodukte können behandelt werden. Den Kindern wird Möglichkeit gegeben Speisen selber herzustellen und verschiedene Geschmacksrichtungen kennenzulernen.

Zum Themenschwerpunkt Getreide können verschiedene Getreidesorten behandelt werden und diverse Brotsorten wie etwa Sauerteig-, Roggen-, Dinkel- oder Knäckebrot gebacken werden. In der Einheit zu Kräuter und Gewürze dürfen die Kinder Kräuter und Gewürze kennen lernen, können Kräutersalz, Kräuterbutter oder Kräuterdrinks zubereiten. Eine Einheit zu Obst und Gemüse kann die Sortenvielfalt sowie die Thematik der Regionalität und saisonale Verfügbarkeit beleuchten. Es können Kartoffelauflauf, Gemüsepizza, Früchtekugeln, vielfältige Gemüse- und Fruchtgetränke zubereitet werden. Zum Thema Ei und Milchprodukte können Inhalte zur Haltung, Produktion und Verarbeitung angesprochen werden. Die Bäuerin kann mit den Kindern Eieraufstrich, Mozzarella, Joghurt, Topfencremes, Molke-Getränke u.v.m. herstellen.

**Diese Unterteilungen müssen nicht starr verfolgt werden, sondern jede Schule entwickelt ihr eigenes individuell angepasstes Konzept.**

Im Unterricht können die Thematiken weiter vertieft werden und Plakate oder **Rezepthefte** ausgearbeitet werden. Am Ende von jedem Tag dürfen die Kinder die hergestellten Gerichte verkosten.

Den Abschluss bildet ein kleines „**Schulgemeinschaftsfest**“ mit einem Buffet der Produkte, welche die Kinder im Laufe der Initiative kennen gelernt haben. Alle Akteure des Projektes werden dazu eingeladen. Die Kinder haben so die Möglichkeit ihr erarbeitetes Wissen und Können vorzustellen. Die Lehrpersonen begleiten und unterstützen den gesamten Arbeitsprozess auf professionelle Art und Weise. **Die Durchführung des Projekts erfolgt im 2. Semester.**

Die Einbindung aller Akteure im Projektablauf ist ein wesentlicher Bestandteil für die Akzeptanz und dauerhafte Verankerung der Leitgedanken des Projektes in den verschiedenen Lebenswelten.

**Überprüfung der Erreichung der Ziele:** Am Ende des Projektes kommen Lehrpersonen, Berater/in im Bereich Gesundheitsförderung, Brotzeitbäuerin und eventuell eine Ansprechperson der Südtiroler Bäuerinnenorganisation zusammen und reflektieren das Projekt. Anhand eines Fragebogens, der von dem/der BeraterIn im Bereich Gesundheitsförderung an die betreuende Lehrperson ausgehändigt wird, wird das Projekt evaluiert und die Zielerreichung überprüft.

Der Besuch auf einem **zertifizierten „Schule am Bauernhof“-Betrieb** ist nicht verpflichtend und wird auch nicht im Rahmen dieses Projekts finanziert, wird aber empfohlen. Durch den Besuch erhalten die SchülerInnen authentische und reale Eindrücke von Menschen, die mit Boden und Tieren im Zusammenhang tätig sind. Sie verstehen woher die Produkte stammen und erkennen, dass sie Teil dieses alltäglichen Kreislaufes sind.

Bei allen durchgeführten Einheiten steht die Werte- und Gesundheitsvermittlung dabei stets an erster Stelle. Die (jungen) Menschen sollen wieder wertschätzend mit der Ressource „Lebensmittel“ umgehen, praktisch erfahren, wie man sich nachhaltig und ausgewogen ernähren kann und wie die Sinnesorgane eingesetzt werden. Das Thema Lebensmittelverschwendung wird hier auch direkt an der Wurzel gepackt. Bei den verwendeten Produkten wird neben Regionalität, Saisonalität und Hand- und Hausgemachtem auch großes Augenmerk auf die Gesundheit gelegt. Das Projekt sollte ab der Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern innerhalb von zwei Monaten abgeschlossen werden.

## **5. Kosten und Voraussetzungen**

Die Referentenhonorare trägt die Pädagogische Abteilung. Die Kosten für Lebensmittel und Material (ca. 15,00€ pro Schülerin/Schüler) übernimmt die Schule selbst. Eine Küche mit einem funktionstüchtigen Backrohr ist erforderlich.

**Kontakte**  
**Pädagogische Abteilung**  
**Koordinatorin Dorothea Staffler**  
Tel. 0473 252248  
Dorothea.Staffler@schule.suedtirol.it

**Südtiroler Bäuerinnenorganisation**  
**Landessekretärin Dr. Verena Niederkofler**  
Tel. 0471 999 460  
info@baeuerinnen.it  
www.baeuerinnen.it  
Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5; Bozen